



Banánové palacinky s čokoládovými lupienkami

🕒 30–40 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

100 ml	Mlieko
2 ks	Vajcia
120 g	Múka
1 ČL	Prášok do pečiva
15 g	Čokoládová posýпка
1 ČL	Maslo
1 kus	Banán
1 ČL	♦ Škorica mletá
1 ČL	♦ Kardamóm mletý
1 štipka	♦ Nové korenie celé
1 štipka	♦ Zázvor mletý

- 1 Oddel'te žltka od bielok. Vyšľahajte mlieko, vaječný žltok a korenie Kotányi.
- 2 Zmiešajte prášok do pečiva do múky a pomaly ich zamiešajte do mliečnej zmesi. Zmes by mala byť hustá, ale stále tekutá – upravte množstvo pridanej múky podľa konzistencie.
- 3 Šľahajte vaječné bielka, kým sa z nich netvoria pevne špičky, a pomaly ich vmiešajte do zmesi spolu s čokoládovou posýpkou.
- 4 Na panvici rozpustite maslo. Malou naberačkou nalejte palacinkové cesto do panvice a navrch poukladajte plátky banánu.
- 5 Opekajte do zlatista z oboch strán. Vyberte z panvice a položte na papierové utierky.
- 6 Palacinky naservírujte na tanier s medom (voliteľný) a podávajte.

